

Clafoutis de courgettes aux fromages

Ingrédients pour 6 personnes :

4 oeufs
2 courgettes
1 bouquet de ciboulette
100 g de fromage de chèvre frais
75 g de roquefort
80 g de farine
50 cl de crème fraîche
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

Préparation :

Laver et râper les courgettes, les égoutter.

Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive, faire rissoler les courgettes avec la ciboulette finement ciselée, pendant 10 minutes.

Dans un saladier, battre les oeufs, ajouter la farine, bien mélanger, ajouter ensuite la crème fraîche.

Écraser le fromage de chèvre et le roquefort, les mélanger à l'appareil, rajouter les courgettes tiédies.

Rectifier l'assaisonnement.

Beurrer un moule à manqué, verser la préparation.

Enfourner dans un four préchauffé à 180° pendant 45 minutes.

Laisser tiédir puis réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir

<http://deliceyes.over-blog.org>